

# **Menu AMIRAL 58 €** net

La mise en bouche

---

## ***Nos Entrées au choix***

---

Saint Jacques poêlées aux champignons à la crème à l'ail

Duo terre et mer

(Terrine de foie gras et saumon gravlax)

Petit Plateau de Fruits de Mer

(Bulots, Bigorneaux, Crevettes roses et grises, Royale, 2 Huîtres)

½ homard froid mayonnaise ( **supplément 3 €**)

Terrine de foie gras de canard, confiture d'oignons et gelée de muscat

9 huîtres n°3 spéciales de Normandie de Blainville sur mer  
vinaigre à l'échalote

---

## ***Nos Plats au choix***

---

Belle sole meunière ( 500 grs environ ) légume du moment ( **supplément 6 €**)

Noix d'entrecôte grillée sauce au poivre au porto et au cognac  
gratin de pommes de terre confit à l'ail et légume du moment

Assiette Royale

« ½ homard, Crevettes royales, roses, grises »

---

## ***Fromage ou Dessert***

---

Succés praliné spéculoos chantilly caramel  
Profiteroles glacées à la vanille chocolat chaud et chantilly  
Baba au rhum, ananas, pâtissière et chantilly  
Poire belle Hélène

« ou Dessert ou glace » au choix à la carte

